

Żeglarz

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **15**
- SRM **35.8**
- Styl **Southern English Brown**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy bursztynowy	1.7 kg (58.6%)	80 %	300
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (41.4%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	50 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M15 Empire Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Wanilia (laska, macerowana w spirytusie)	2 g	Fermentacja cicha	7 dni